

## MEMÓRIAS E AFETIVIDADES GASTRONÔMICAS PELA ÓTICA DO TURISTA EM OURO PRETO, MINAS GERAIS – BRASIL

**JÚLIO DANTON CAMARGO<sup>1</sup>**

ORCID – 0009-0002-6232-8194

**RODRIGO GUISSONI<sup>2</sup>**

ORCID – 0000-0003-3064-2154

**KERLEY DOS SANTOS ALVES<sup>3</sup>**

ORCID – 000-0001-6215-3457

Recebido em 09.09.2024

Aprovado em 27.04.2026

### Resumo

A trajetória histórica de Ouro Preto, reconhecida como Patrimônio Cultural da Humanidade pela UNESCO, foi conformada por diferentes camadas, destacando-se entre elas a culinária. Este estudo investiga as percepções dos turistas acerca das tradições alimentares da cidade, examinando o intrincado nexo entre gastronomia, memória afetiva e a identidade cultural mineira. Empregou-se uma metodologia qualitativa e interpretativa, integrando revisão de literatura, netnografia e a aplicação de questionários presenciais e online. Os resultados aprimoram a compreensão da “mineiridade”, demonstrando que a gastronomia atua como um mecanismo basilar para a construção e transmissão dessa identidade. Além disso, as descobertas revelam um potencial culinário significativo, ainda que subexplorado, para além do núcleo turístico primário da cidade, sugerindo que roteiros gastronômicos descentralizados possuem a capacidade de evocar profundamente a memória e a ressonância emocional dos visitantes. Em última análise, este artigo avança nos campos de estudos culturais e turísticos ao oferecer perspectivas aplicáveis para a valorização e promoção do patrimônio culinário local.

**Palavras-chave:** Turismo Cultural. Cozinha Mineira. Experiências. Memórias Afetivas.

<sup>1</sup> Mestre em Turismo pela Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), Brasil. E-mail: [julliodanton@gmail.com](mailto:julliodanton@gmail.com)

<sup>2</sup> Doutor em Geografia pela Universidade Federal do Paraná (UFPR), Brasil. Mestre em Turismo pela Universidade Federal do Paraná (UFPR), Brasil. E-mail: [guissonirodrigo@gmail.com](mailto:guissonirodrigo@gmail.com)

<sup>3</sup> Pós Doutora em Estudos do Lazer pela EEEFTO/UFMG, Brasil. Professora voluntária da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), Brasil. Professora do quadro efetivo da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), Brasil. E-mail: [kerley@ufop.edu.br](mailto:kerley@ufop.edu.br)

# GASTRONOMIC MEMORIES AND AFFECTIVITY THROUGH THE LENS OF THE TOURIST IN OURO PRETO, MINAS GERAIS – BRAZIL

## Abstract

The historical trajectory of Ouro Preto, a UNESCO Cultural Heritage Site, has been shaped by multiple cultural layers, notably its culinary heritage. This study investigates tourist perceptions of the city's traditional foodways, examining the intricate nexus of gastronomy, affective memory, and the mineiro cultural identity. A qualitative, interpretive methodology was employed, integrating a literature review, netnography, and the administration of both on-site and online surveys. Findings enhance the understanding of mineiridade (the distinct identity of Minas Gerais), demonstrating that gastronomy acts as a foundational mechanism for the construction and transmission of this identity. Furthermore, the results reveal significant, yet underexplored, culinary potential beyond the primary tourist core, suggesting that decentralized gastronomic itineraries can deeply evoke visitor memory and emotional resonance. Ultimately, this paper advances discourse in cultural and tourism studies by offering actionable insights for the valorization and promotion of local culinary heritage.

**Keywords:** Cultural Tourism. Minas Gerais Cuisine. Experiences. Affective Memories.

## 1. INTRODUÇÃO

A comida não alimenta apenas o corpo, mas também proporciona o estabelecimento de memórias afetivas (Ferreira, 2020, 2021). A partir deste contexto, ao adentrar os estabelecimentos gastronômicos na histórica cidade de Ouro Preto, localizada no estado de Minas Gerais, no Brasil, os visitantes e os turistas também acessam uma atmosfera de tradição e história.

Nesta cozinha local, as receitas que foram transmitidas de geração em geração, agem como um portal para o passado, ao evocar memórias coletivas e individuais. Contudo, o avanço destas discussões exige, preliminarmente, a delimitação conceitual dos termos que fundamentam este estudo, notadamente as distinções entre gastronomia e cozinha mineira.

A gastronomia, entendida como uma ciência, estuda a produção dos alimentos e seus impactos na sociedade; bem como as discussões que envolvem o processo alimentar dos seres humanos (Poulain, 2004). Nesse sentido, Gimenes (2010, p. 427), menciona que “a gastronomia pode ser compreendida como o estudo das relações entre a cultura e a alimentação, relacionando-se a um conjunto de saberes e práticas”.

Por sua vez, o termo cozinha, aqui apresentada como mineira, refere-se a um ambiente abstrato em que se constrói uma relação entre o local (Minas Gerais), sua cultura e o modo como o alimento será preparado, desde a obtenção dos ingredientes até a forma de se consumi-lo, ou seja, não se trata do cômodo da residência, mas do modo como o alimento será transformado (Poulain, 2004).

De acordo com Fernandes (2003); Sampaio (2010), há a necessidade de se valorizar a gastronomia nos mesmos moldes que se valorizam as edificações patrimoniais, pois, durante o planejamento de uma viagem, as opções que envolvem gastronomia e experiências interculturais demonstram preferências quando o segmento é o de Turismo Cultural (Sampaio, 2010).

Para Mourão e Oliveira (2021, p. 14265), quando a gastronomia é aliada ao tecido social e simbólico do patrimônio cultural, ocorre uma evocação sensorial que possibilita resgates afetivos do passado daquele sujeito (turista), em outras palavras, transmuta-se aquela carga emocional em registros biográficos. Logo, essas práticas alimentares se tornam uma expressão cultural profundamente enraizada na história e na identidade de uma localidade, desempenhando um papel vital para a experiência turística do visitante (Cunha; Oliveira, 2009).

Neste cenário, este artigo propõe uma análise da relação entre memória, afetividade e gastronomia na perspectiva do turista que visita Ouro Preto. Serão analisados os pratos típicos, os ambientes culinários e as práticas alimentares que se entrelaçam para criar experiências sensoriais e emocionais, únicas e enriquecedoras à jornada dos visitantes na supracitada cidade histórica.

Cabe salientar que para além das memórias evocadas pelos sabores e aromas familiares, a experiência gastronômica em Ouro Preto se mostrou rica, não apenas por suas tradições culinárias, mas pelas experiências e interações estabelecidas junto a esses locais, bem como pelos relatos dos visitantes. Assim, os turistas convidados a participar da pesquisa deixam de ser apenas espectadores passivos, e se tornam cocriadores temporários na comunidade, aprendendo e compartilhando tradições, histórias, sabores e memórias.

Esta pesquisa encontra-se dividida em cinco partes, sendo a introdução, o marco referencial (com suas subdivisões), a apresentação e análise dos dados obtidos e as

considerações finais. Desse modo, espera-se lançar luz sobre a complexa e rica relação na qual a gastronomia se destaca enquanto elemento fundamental na narrativa do Turismo Cultural.

## 2. A ALIMENTAÇÃO EM MINAS GERAIS

Por intermédio das influências diretas de acontecimentos políticos, econômicos e sociais, bem como pelas manifestações culturais diversas, a cozinha mineira contribuiu com a construção identitária do estado de Minas Gerais. Em outras palavras, foi na cozinha que a história da alimentação em Minas Gerais apresentou o reflexo dos acontecimentos que se desenrolaram desde o período do Brasil Colônia (Abdala, 2006). Nesse cenário, a cultura alimentar se constituiu como uma representação intrínseca à história da construção desse estado.

Parafraseando Montanari (2008), a cultura alimentar não nasce apenas do luxo e do poder, mas também da necessidade e da pobreza. Esse é o fascínio na história da alimentação, descobrir como os homens, com seu trabalho e sua fantasia, transformaram a fome e as angústias em potenciais oportunidades de prazer, derivando assim os principais pratos de uma cultura. Diante disso, faz-se necessário contextualizar, ainda que brevemente, o panorama dessa construção sociocultural e, conseqüentemente, o imaginário estabelecido acerca da história da alimentação no estado.

De acordo com Abdala (2006), entre os séculos XVIII e XIX, como resultado de um desejo de enriquecimento rápido, muitos sujeitos migraram para essa região com a promessa de ouro fácil. Conseqüentemente, ocorreu um crescimento populacional desordenado; e mesmo que a Capitania tenha se disposto a suprir algumas das necessidades básicas de alimentação para aquela população, dado o enorme fluxo de pessoas em busca de ouro, adveio a escassez de alimentos e a fome proliferou por toda a região. Os principais agravantes foram a qualidade do solo para plantio, a localização e a dificuldade no transporte de alimentos até a região das minas (*Ibid.*).

Neste cenário, em decorrência da dificuldade em conseguir alimentos por conta das estradas precárias ou pelo fato de a mão-de-obra estar voltada para a exploração das minas e não para o plantio, a população residente na região aprendeu a aproveitar ao máximo todos os recursos alimentares disponíveis (Abdala, 2006).

Os tropeiros, foram os principais responsáveis pelo transporte dos alimentos e utensílios do litoral para o interior do país no período do Brasil Colônia. Durante as longas viagens, esses sujeitos se alimentavam da mistura de feijão cozido com torresmo e farinha, logo, as técnicas empregadas para a conservação dos alimentos, também tiveram papel fundamental no transporte de carnes e charque (Raimundo *et al.*, 2015).

Em conformidade com Abdala (2006) e Raimundo *et al.* (2015), constatou-se que além dos alimentos que chegavam através dos tropeiros, havia os alimentos que eram cultivados nos quintais das casas, destinados à subsistência familiar, sendo esta segunda considerada fundamental no combate à crise de abastecimento e ao problema da fome.

As hortas e criações de quintais, cuja tradição veio de Portugal, foram implementadas nas minas possibilitando o cultivo de hortaliças e alguns tipos de frutos, bem como a criação de animais de pequeno porte como porcos e galinhas (Lamounier, 2014). Deste modo, são as hortaliças, frutos, legumes e animais criados nesses quintais, a principal fonte de ingredientes para a cozinha mineira. Mesmo com as comodidades atuais, muitos mineiros ainda mantêm na contemporaneidade pequenas hortas de onde retiram ingredientes para realçar o sabor de seus pratos.

Segundo Pires (2020), a tradicional comida mineira, foi baseada no tripé: feijão, angu e couve, já era comum nos primórdios da formação da região mineradora no início do século XVIII. Essa era a base da alimentação de praticamente todas as camadas sociais e se transformou em um dos símbolos da mineiridade juntamente com a hospitalidade, que faz parte do imaginário social e tem sido anunciada como um atrativo além de ser repleta de significados (*Ibid.*). Para essa autora,

O desenvolvimento da cozinha mineira, compreendendo os produtos, as técnicas culinárias, os modos de fazer e as identificações e invenções em torno da comida, faz parte de processos que envolviam as condições climáticas, geográficas, sociais e econômicas da formação da região desde o início do século XVIII. Esta cozinha destaca-se também por uma certa homogeneidade na sua base, uma vez que os alimentos de produção local eram consumidos praticamente por todas as camadas sociais. Entretanto, sabe-se que para a população escravizada e a heterogênea camada social dos pobres livres, devia haver diferença entre a quantidade, a qualidade e as formas de preparo dos alimentos consumidos. Também que à esta base alimentar comum eram incorporados produtos provenientes de outras capitanias e da Europa que deveriam se destinar às camadas mais abastadas (Pires, 2020, p. 68).

Quanto à diversificação, destaca-se que o milho (verde, cozido, assado e moído) predominava sobre a mandioca, ele se tornou a principal fonte de alimentação na forma de

fubá . Ademais, o milho também servia como fonte de alimentação para os animais criados nos quintais, bem como para as tropas de muares. A ausência de sal, por conta do altíssimo preço que lhe era atribuído, se tornou outro fator característico na comida mineira, visto que não era de costume indígena e africano utilizá-lo (Cascudo, 2016).

Assim, a cultura alimentar em Minas Gerais, foi se tornando resultado dessa mistura de saberes e sabores. Uma combinação de fatores históricos e simbólicos, responsáveis pela criação e estabelecimento de padrões, tanto alimentares, quanto de convívio. Esse conjunto de traços e riquezas distintivas definiu a identidade da cozinha mineira e deu origem a um termo mineiridade (Arruda, 1986). Para além, esse termo evoca um sentimento de pertencimento e comunidade que perdura por gerações.

Essa mescla cultural que contou com os saberes indígena, africano e português no início da colonização, gerou um resultado cultural no que hoje é conhecido como a comida mineira (Cascudo, 2016). Neste contexto, muitos desses apreciadores quando viajam não se contentam apenas à mesa, também buscam pela história do lugar, suas tradições, curiosidades e manifestações culturais, antes e durante a viagem (Gândara, 2010). Com isso, a cozinha mineira tem exercido um papel que contribui até a contemporaneidade com o enriquecimento cultural.

Portanto, a cozinha mineira, intrinsecamente ligada à história da formação do estado de Minas Gerais, preserva tradições, culturas e padrões distintivos que remontam aos seus primórdios como capitania. Os mineiros e sua comida exibem características marcantes que refletem a história e a cultura da região. De povo hospitaleiro e desconfiado até a cozinha rústica, representada por um fogão a lenha, com utensílios como madeira, cobre e pedra, exigem um desdobramento analítico que impera no abandono da perspectiva estritamente nutricional em favor de uma abordagem cultural.

O escopo a seguir dedica-se a examinar essa comensalidade mineira enquanto constructo cultural ativo, evidenciando como a salvaguarda de saberes, técnicas e rituais de partilha, não apenas preserva a memória coletiva, mas atua como o vetor primário para a perpetuação e legitimação de uma identidade regional.

## **2.1 A cozinha, o mineiro e a mineiridade**

Como mencionado no tópico anterior, a cozinha mineira e a mineiridade possuem vínculos diretos com a história do povo mineiro, resultantes das manifestações culturais

desenvolvidas ao longo dos anos. Logo, faz-se necessário apresentar o que vem a ser a mineiridade e como ela compõe o imaginário da cozinha mineira.

O caráter regional que auxilia na identificação do estado de Minas Gerais e do mineiro em âmbito nacional, teve sua gênese no âmbito das minas setecentistas. Por conta da mineração e da significativa quantidade de minas auríferas, essa região passou a ser reconhecida como região das minas, posteriormente Minas Gerais (Arruda, 1986).

Ainda segundo Arruda (1986), a mineiridade é uma narrativa facilmente reconhecida, que se apresenta como a identidade cultural pertencente ao povo do estado de Minas Gerais. Essa identidade veio sendo construída ao longo de anos por meio de um conjunto de traços que se sobressaíram à face político-social, de conciliação, do bom-senso, da moderação e do equilíbrio (Torres; Martins; Raposo, [s. d.]).

A mineiridade se manifesta, então, a partir de um adjetivo que guarda em si a figura abstrata de todos os mineiros que ao se identificarem com essa construção colaboram com sua permanência e transmissão para outras regiões a partir de sua visão da realidade e práticas cotidianas (Pires, 2017).

Essa identificação se firma em rituais, saberes, práticas políticas e culturais que se reforçam enquanto manifestações sociais. É importante salientar que os grandes emissários e disseminadores da mineiridade foram os próprios mineiros, em sua maioria os políticos, ensaístas e literários (Arruda, 1986).

Com isso, identificar a mineiridade como um pensamento mítico é apropriado, pois ao se esbarrar nessa trama social nota-se um grau de complexidade, cuja articulação se desenvolve dentro das relações sociais que surgiram na sociedade. Desse modo, ao se criar a figura abstrata do povo mineiro, cria-se também sua identificação (Torres; Martins; Raposo, [s. d.]).

Essa configuração acabou por atribuir aos mineiros algumas características que se perpetuaram como elemento de identificação e estereótipo, uma vez que o sujeito mineiro passa a ser visto como um sujeito desconfiado, mas hospitaleiro, ora político, ora proseador (Arruda, 1986). Assim, o ato de ‘ser mineiro’, tornou-se quase uma fórmula, reproduzindo o senso-comum, na literatura e nos discursos políticos, contribuindo com a configuração desta ‘mitologia da mineiridade’ (*Ibid.*).

A partir desse conhecimento sobre o mito da mineiridade é possível estabelecer uma relação entre essa mineiridade e sua cozinha, pois a escolha dos ingredientes, trazem em si, a aura da simplicidade de uma gente que, desde o início da colonização do estado, adquiriu resiliência para superar dificuldades, ou seja, os saberes e fazeres atuais são o resultado de uma adequação às condições em que viveram no passado.

Essa identidade passa então a ser construída a partir de diferentes frentes, sendo uma delas a cozinha e o modo cortês com que os mineiros recebem os viajantes e visitantes. Essa concepção o diferenciou dos demais brasileiros em decorrência das recepções com fartas refeições. Esse ato consagrou o mineiro como “hospitaleiro e cordial” (Cavedon; Fantinel; Ávila, 2010, p. 169-170). Areladas à essa essência estavam características, tais como: domesticidade, simplicidade, hospitalidade, equilíbrio, conservadorismo, eruditismo, centralidade da família, síntese nacional, apego às tradições, conciliação política (Reis, 2007).

Além desses costumes e comportamentos alimentares, a cozinha, enquanto cômodo da casa, também expressa formas de perceber um determinado modo ou estilo de vida que remetem a características peculiares de um determinado grupo (Ferreira, 2020, 2021). Com isso, o que é colocado no prato não serve apenas para nutrir o corpo, mas sinaliza um pertencimento, uma memória, um código de reconhecimento social (*Ibid.*). Logo, a tradicional conversa ao pé do fogão à lenha e o bule com café, sempre quente, para servir aos visitantes, passaram a vigorar no imaginário nacional como um cenário composto por elementos da cozinha mineira (Ferreira, 2020; Abdala, 1994).

Dito isso, é tangível que o processo alimentar que ocorre dentro da cozinha mineira, carregue o significado identitário de seu povo. Assim, o imaginário desenvolvido ao longo dos anos sobre a cozinha mineira foi sendo constituído a partir dos supracitados meios e modos de disseminação.

Portanto, a cozinha mineira e a mineiridade caminham concomitantemente com a história, e são elas que caracterizam o ser mineiro. Em síntese, a identidade mineira ou a mineiridade, desenvolvida a partir de um contexto histórico, social e político, apresenta na cozinha o lugar mais importante e hospitaleiro da casa, uma vez que é neste local que se confirma toda sua mineiridade. Um lugar onde: (i) ocorre a valorização de saberes e fazeres tradicionais, preservados e transmitidos através dos tempos; (ii) reflete a presença cultural



de um povo acolhedor que compartilha seus alimentos e suas receitas; (iii) possui em suas raízes um elo familiar que preza pela reunião e à recusa à opressão.

Até este ponto, foi possível notar que a espacialidade em torno do fogão a lenha e a hospitalidade materializada pela hospitalidade transcenderam o ambiente doméstico, o imaginário sociocultural e turístico, como diacríticos da identidade mineira. Contudo, para que essa abstração identitária seja plenamente apreendida enquanto fenômeno, é imperativo ancorá-la em um recorte espacial empírico. É sob essa premissa que o eixo desta investigação se direciona para Ouro Preto. A antiga Vila Rica não figura neste estudo como um mero pano de fundo histórico, mas como o laboratório vivo onde o modo colonial e a matriz alimentar se consolidaram como patrimônio e produto turístico. O próximo tópico dedica-se, portanto, a desdobrar a morfologia urbana e a singularidade gastronômica ouropretana.

## 2.2 A cidade de Ouro Preto e sua gastronomia

Dentro dessa temática, o recorte espacial analisado foi a cidade de Ouro Preto/MG, palco de inúmeros acontecimentos, tanto para a história local, quanto para a história do Brasil. Por conta de seu passado, a antiga Vila Rica, atual Ouro Preto, se tornou mundialmente conhecida como Cidade Patrimônio Cultural da Humanidade, pela UNESCO.

De acordo com Bohrer (2017, s.p.) Ouro Preto,

Teve sua origem no arraial do Padre Faria, fundado pelo bandeirante Antônio Dias de Oliveira, pelo Padre João de Faria Fialho e pelo Coronel Tomás Lopes de Camargo e um irmão deste, por volta de 1698. Foi sede do movimento revolucionário conhecido como Inconfidência Mineira. Foi a capital da província e mais tarde do estado, até 1897. A antiga capital de Minas conservou grande parte de seus monumentos coloniais e em 1933 foi elevada a Patrimônio Nacional, sendo, cinco anos depois, tombada pela instituição que hoje é o IPHAN. Em 5 de setembro de 1980, na quarta sessão do Comitê do Patrimônio Mundial da UNESCO, realizada em Paris, Ouro Preto foi declarada Patrimônio Cultural da Humanidade.

Perante esses marcos históricos, no que compete ao seu conjunto arquitetônico, somam-se acervos de pinturas e esculturas, com destaque para o Antônio Francisco Lisboa, conhecido como Aleijadinho (1738-1814), cujas obras são comumente utilizadas para promover o *marketing* tanto do município, quanto do estado.

Como visto, a culinária mineira, por conta da “mineração de metais e pedras preciosas”, passou a ter uma ligação com a história de formação do estado de Minas Gerais e também

com o processo de povoamento de seus primeiros vilarejos” (Frieiro, 1982, p. 68). Uma mistura de saberes e sabores, que sofreram influências culturais dos povos indígenas, portugueses, da culinária africana e dos tropeiros (Cascudo, 2016).

Em decorrência da ausência de alguns ingredientes e a abundância de outros, sua culinária foi sendo adaptada por todos que vinham para o interior da capitania de Minas Gerais em busca das riquezas minerais. Com isso, surgiu uma dinâmica nos modos de alimentação tornando característica a cozinha de Ouro Preto, ou seja, um palimpsesto de camadas históricas, simbólicas e de convívio. Posteriormente, esses conhecimentos alimentares foram sendo passados para outras localidades da colônia, contribuindo assim, com a propagação tanto de uma cultura alimentar com seus saberes e fazeres, quanto sua identidade.

Então, se a gastronomia é o elemento capaz de identificar um povo, por meio de sua história e de seus costumes regionais; também proporciona o desenvolvimento da identidade cultural, expressa pela comida tradicional, por meio de seus pratos típicos capazes de reforçar o sentimento de pertencimento àquele local (Poulain, 2004).

Desta forma, engendra-se na culinária ouropretana uma vasta opção gustativa, como por exemplo, o frango com quiabo, o feijão tropeiro, o pão de queijo, uma diversidade de cachaças artesanais e outros. Em conjunto a esses pratos típicos, a contemplação da paisagem, da história e do lugar, possibilita aos turistas experienciar, ainda que temporariamente, o sentimento de pertencimento àquela localidade e cultura.

### **2.3 Memórias afetivas, a comida mineira e o turismo**

As experiências vividas desde a infância até a fase adulta apresentam cargas afetivas ancoradas em lembranças, geralmente positivas, associados a momentos em família e lugares (como a casa dos pais ou avós), por exemplo (Tuan, 2015). Logo, o ato de comer proporciona uma emocionante e interessante relação afetiva com as memórias (Ferreira, 2020).

De acordo com Frieiro (1982) e Abdala (1994), o imaginário criado em torno da cozinha mineira exprime, para além do sentimentos e da história de seu povo, o modo como uma identidade antecede as tradições à mesa. Uma cota histórica espaço-cultural que resultou na comensalidade como a principal característica mineira.

De acordo com Mourão; Oliveira (2021, p. 14264), existem duas diretrizes pelas quais uma memória pode ser acessada: (i) pelo tempo e (ii) pelo espaço. Neste sentido, a memória quando estimulada, produz diferentes tipos de sentimentos e sensações nos sujeitos envolvidos com a experiência. Na visão de Pezzi; Santos (2012), este tipo de experiência suspende momentaneamente sua cotidianidade contemporânea em relação ao que lhe já foi familiar no passado. Em analogia, seria o mesmo que dizer que um sujeito ao experimentar um cheiro ou um sabor em um restaurante de Ouro Preto, relembresse sua infância na casa da avó, por exemplo.

De acordo com Batista *et al.* (2019, s.p.) uma memória se desenvolve a partir do contato inicial com algo ou alguém, por meio de um sabor, “uma sensação, uma cor, um cheiro, um lugar”. A evocação desse passado não opera no vácuo, mas exige âncoras sensoriais e materiais, que vão desde fotografias, objetos, perfumes ao preparo e degustação de um prato de comida (Sutton, 2001). Nesse contexto, essas informações ficam armazenadas na mente da pessoa, e em algum momento podem ser acessadas por intermédio dos estímulos, e com isso “o indivíduo sente como se voltasse no tempo, àquele momento que de alguma forma foi significativo para ele” (Batista *et al.*, 2019, s.p.).

Essa memória involuntária é deflagrada por estímulos externos, como artefatos visuais, vestígios olfativos ou gustativos. Logo, por intermédio desses estímulos, todo o ser humano, em condições cognitivas plenas, consegue ativar memórias de forma direta ou indireta; com isso torna-se capaz de rememorar experiências vivenciadas em diferentes ocasiões ao longo de sua vida (Sutton, 2001).

Com isso, as dinâmicas de preparo e degustação do alimento transcendem a rotina biológica, consolidando-se como potentes vetores mnemônicos, metodologicamente equiparáveis a um arquivo fotográfico ou a uma herança material. Conforme apresentado por Gondar (2008) e Nora (1978), uma memória social é definida pelas ações de um grupo no passado, assim, quando difundidas por meio da mídia e elaboradas por diversos grupos, nascem as memórias coletivas. Desse modo, as memórias presentes na vida das pessoas, assumem seu papel coletivo ou individual, ao lembrar momentos que unem grupos sociais e identificam culturas. Porém, cabe ressaltar que essas memórias ou lembranças que reconstroem vivências, marcos históricos, também podem estar associadas a algo íntimo que tenha significados a um único indivíduo (Gondar, 2008; Nora, 1978).

Assim, a associação de certas pessoas ao preparo de algum prato, a escolha dos ingredientes e dos utensílios que serão utilizados, bem como a atmosfera do ambiente, passarão a compor uma memória. No futuro, em um outro contexto, essa memória vivida poderá ser acessada novamente, conformando-a em uma memória afetiva, em detrimento às demais.

Por último, é interessante frisar três aspectos em relação à gastronomia, aos souvenirs e ao Turismo. Na gastronomia, são os mais velhos que guardam os conhecimentos, seus saberes, fazeres e as receitas de família que são transmitidas para as gerações seguintes (Poulain, 2004). Na cozinha mineira, essa concepção sobrevive por intermédio dos cadernos de receitas, que para além de um compilado de 'modo de fazer', esses cadernos convertem-se em repositórios de afeto, uma vez que cada página oferece a chave de acesso ao passado sempre que um prato retorna à mesa.

Para Horodyski *et al.* (2012), o souvenir gastronômico é um item comestível relacionado diretamente com um espaço geográfico visitado, são alimentos e/ou bebidas comumente ofertados e consumidos como lembranças de um destino turístico. Devido ao fato de os souvenirs carregarem consigo parte da experiência e da história local, eles se tornaram um dos principais presentes/lembranças dos lugares visitados. Mas, para além de uma mera recordação dessas experiências, graças aos souvenirs gastronômicos, a cozinha mineira rompe as barreiras geográficas quando levada para outras, cidades, estados e países.

Dessa forma, a identidade desse grupo social pode ser reafirmada a partir da comida, que neste caso, assume esse papel dentro da mineiridade, tanto para os mineiros, quanto para os turistas que as experienciam durante sua estada no local. Então, por meio da comida mineira, o turista, de forma direta, rememora seu passado engatilhado por imagens, sons, aromas, sabores, e de modo indireto, contribui com a perpetuação da identidade sociocultural mineira fora de suas fronteiras geográficas. Portanto, o turismo opera como uma ponte que possibilita o acesso simbólico mineiro ao visitante, transformando o contato efêmero em afeto (positivo ou negativo a depender do sujeito).

### 3. MATERIAIS E MÉTODOS

Esta pesquisa possui um paradigma qualitativo-interpretativo, pois envolve fatores sociais em transformações constantes. Segundo Leedy (1993), essas transformações são consideradas como aproximações ou abordagens “warm”, ou seja, consiste em uma análise em que se estuda o objeto de pesquisa por meio de aproximações com a realidade.

Os métodos adotados em relação aos temas centrais da pesquisa incluem: levantamento bibliográfico (Gil, 2002) e netnográfico (Kozinets, 2014). Métodos, estes, que forneceram subsídios para a análise dos dados coletados em campo. Em seguida, elaborou-se um questionário (Quadro 1), que complementou a obtenção de dados.

#### Quadro 1 – Questionário aplicado na pesquisa.

|                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Na sua opinião, é possível desenvolver uma memória afetiva sobre um determinado lugar ou cultura por meio da gastronomia?    |
| 2. Houve alguma experiência gastronômica em Ouro Preto que despertou uma memória afetiva em você?                               |
| 3. Em que lugar de Ouro Preto você acredita ser possível ter uma experiência gastronômica capaz de despertar memórias afetivas? |

Fonte: Dados da Pesquisa (2023).

A coleta aconteceu entre os meses de janeiro e março de 2023. A aplicação dos questionários foi realizada de duas maneiras a fim de contemplar uma maior participação anônima dos voluntários. A primeira aconteceu de forma presencial pelas ruas da cidade de Ouro Preto/MG; já a segunda aconteceu de forma virtual via *Google Forms*.

O intuito desse questionário, não foi delimitar ou segmentar um perfil, mas apurar as percepções dos turistas. Ao todo foram obtidos 32 questionários válidos, respondidos tanto por pessoas que estavam visitando Ouro Preto (coleta presencial), quanto pelos que a visitaram recentemente (coleta *online*). Apesar da quantificação e da estatística utilizada para o tratamento dos dados, cabe salientar que estes métodos não qualificam a pesquisa como quantitativa ou mista.

A análise dos dados foi obtida a partir do emparelhamento feito entre a base teórica e os dados coletados (Laville; Dionne, 1999). Para essa fase da pesquisa, obedeceu-se às seguintes etapas:

- Tratamento dos dados coletados: estabelecimento de eixo de análise, adaptado de Bardin (2011);
- Elaboração de elementos visuais/infográficos: para a apresentação e discussão das informações;
- Análise dos dados por meio da fundamentação teórica e conceitual apresentada ao longo da pesquisa (Laville; Dionne, 1999).

Este caminho analítico, possibilitou compreender para além das perspectivas e nuances, o modo como a comida mineira repercutiu nas experiências dos turistas no segmento do Turismo Cultural.

## 4. RESULTADOS

Nesta etapa da pesquisa serão usados elementos visuais e alguns dados estatísticos para facilitar tanto a visualização, quanto a compreensão das informações e interpretações acerca das perspectivas dos visitantes em Ouro Preto, porém relembramos que o quantitativo aqui apresentado não é suficiente para configurar a pesquisa como quantitativa ou mista, como mencionado anteriormente.

### 4.1 Eixo de Análise: Comida Mineira e Memória Afetiva

Este eixo converge ao principal propósito deste trabalho – compreender a relação entre a comida mineira e a memória afetiva por meio das experiências gastronômicas dos turistas em Ouro Preto.

Em relação ao primeiro questionamento feito, foi unânime a percepção dos voluntários inquiridos. Todos acreditam que a gastronomia possibilita o desenvolvimento de memórias afetivas sobre um determinado lugar ou cultura. A partir desse contexto apreendido, nota-se uma aproximação entre teoria e prática ao analisar algumas das afirmações apresentadas como justificativa por parte dos participantes (P) sobre o despertar da memória afetiva a partir da gastronomia:

*P1: “A excentricidade da gastronomia regional é um dos principais meios de desenvolver relações afetivas por lugares nos quais você morou ou visitou. Porque muitas vezes a rotina alimentar, ou pela falta dela, que sentimos o apreço por um sabor que se mistura ao ambiente e ao seu momento na vida e se transforma em uma*

*experiência, em uma memória, que quando resgatada através da repetição ou da lembrança causa uma afetividade que possa ser representada pelo conforto, pela satisfação ou pelas saudades”.*

*P2: “Acho que o melhor exemplo [...] é a memória afetiva que tenho pelo virado de banana e virado de frango, que é muito feito na minha região, sendo o virado de frango um patrimônio imaterial da minha cidade [...] quando como os dois pratos sempre lembro do meu lar, da minha vó”.*

*P3: “Pois cada lugar tem suas particularidades gastronômicas, assim, quando provamos algo diferente do que estamos acostumados e gostamos daquilo podemos desenvolver memória afetiva sobre o lugar, passando a associá-lo àquilo”.*

*P4: “Sim, quando uma mãe faz uma comida na infância, e muitos anos depois você volta a comer, temos a sensação de ser uma criança novamente, então a comida remete sim a lugares, situações e pessoas”.*

*P5: “Pois você já viaja para determinado lugar esperando comer determinada comida típica que te trás boas memórias”.*

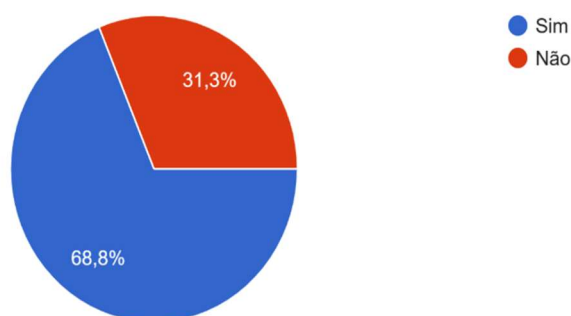
A partir dos relatos acima foi possível perceber que a gastronomia é capaz de despertar nos turistas uma memória afetiva, pois ao rememorar um passado associado a uma experiência gastronômica agradável, todos reviveram memórias afetivas junto a pessoas de seu convívio ou lugares em que já viveu ou visitou. Essa ação parece despertar sensações capazes de suprir as expectativas criadas antes de sua viagem, fato este que pode tornar a experiência atual mais prazerosa.

Conforme mencionado por Batista, Bertoldo, Lamounier (2019), uma memória afetiva é desenvolvida a partir de um uma sensação, uma cor, um cheiro, um lugar. Assim, se todas as lembranças ficam armazenadas na mente da pessoa (Mourão, Oliveira, 2021), basta um desses estímulos para acionar no espaço-tempo mental um momento que foi significativo para o sujeito; e com isso, toda vez que aquele mesmo gatilho for acionado, a pessoa sentirá que voltou no tempo para aquele exato instante.

Ao serem questionados sobre o despertar das memórias afetivas, a expressiva maioria dos participantes confirmou que as experiências gastronômicas em Ouro Preto atuaram

como gatilhos diretos para o despertar de memórias afetivas (Figura 1). A análise das respostas revelou que, para a vasta maioria dos participantes, o contato com a culinária ouropretana não se limitou à degustação. Fato este que revela que a comensalidade em Ouro Preto transcende a mera prestação de serviços turísticos, visto que, a partir destes dados empíricos, foi possível perceber que a materialidade gastronômica local atua, de fato, como um vetor mnemônico.

**Figura 1 – Experiências gastronômicas em Ouro Preto, Minas Gerais - Brasil.**



Fonte: Dados da pesquisa (2023).

Dentre dados obtidos, a Figura 1 revela que em relação ao despertar de memórias afetivas por intermédio das experiências gastronômicas em Ouro Preto, destacam-se falas relacionadas a lugares específicos com seus respectivos pratos típicos. Entre eles constam: o Restaurante Calabouço (com um cardápio variado), o Restaurante Passo (cujo a pizza é o “carro-chefe”), o Bar Barroco (com a tradicional coxinha, e o pastel com caldo de cana), o Bar Ouropretana (com foco na polenta, feijão tropeiro e cerveja), as cafeterias (com pão de queijo e café), o ‘O único lugar no mundo – Casa e Café’ (com foco no pastel de angu, no pão de queijo recheado, e nos doces de tacho), foram alguns os principais locais mencionados na pesquisa.

Diante disso, nota-se que as memórias afetivas foram associadas a determinados pratos e seus respectivos lugares, corroborando a fala de Pezzi; Santos (2012) ao mencionarem que essa associação entre o lugar e o prato degustado encontra-se diretamente relacionado ao que os autores chamaram de ‘suspensão’ ou ‘interrupção momentânea’ do cotidiano, momento este em que o sujeito que experiencia a ocasião presente, estabelece também um vínculo familiar com suas ocorrências passadas.

Assim, mediante a expressividade afirmativa fica evidente que o conjunto paisagístico desta cidade, com sua arquitetura, ingredientes tradicionais e técnicas de preparo, funciona

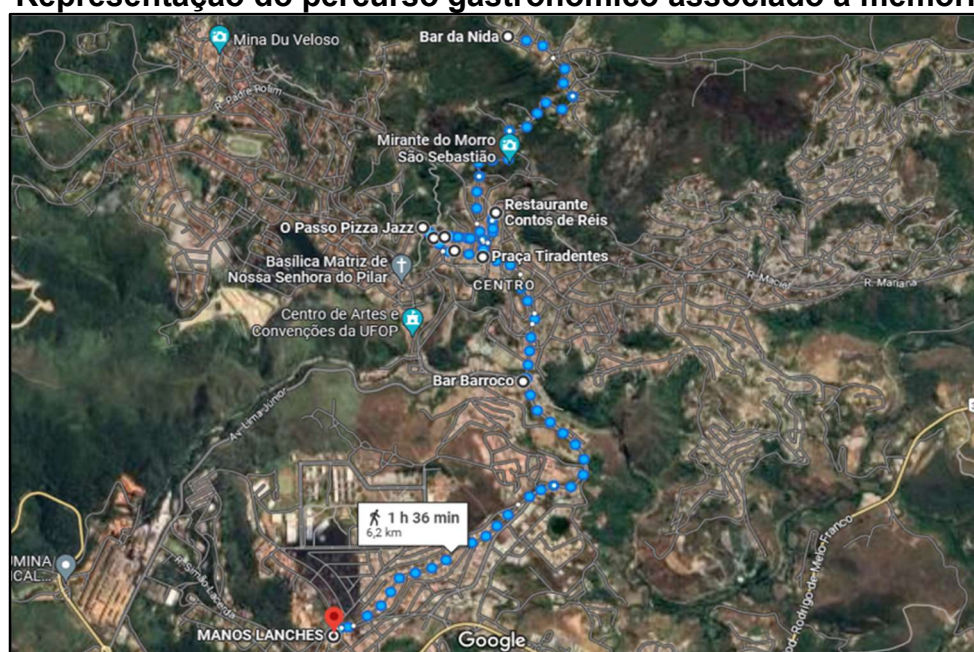


como um ambiente topofílico (Tuan, 2015), seja pelo cheiro do fogão a lenha em um restaurante de uma ladeira ou pelo sabor do bolo de fubá servido no café da manhã em uma pousada.

Na prática, a infraestrutura turística da cidade demonstra eficácia em acionar a memória involuntária dos visitantes, consolidando a gastronomia como interface de fruição afetiva entre o turista, o patrimônio e a cultura. Mas, para refletir em futuras pesquisas: qual teria sido o ponto de vista dos respondentes que não tiveram a memória afetiva desperta? Será que eles consumiram um palimpsesto da “mineiridade” representado por um prato padronizado com ingredientes industrializados ou processados, mas travestido de tradição colonial?

No que compete aos locais mencionados pelos respondentes, os pesquisadores traçaram um possível percurso interligando esses *hotspots*, a partir das experiências apreendidas pelos participantes, em relação às memórias afetivas despertadas em Ouro Preto (Figura 2).

**Figura 2 – Representação do percurso gastronômico associado à memória afetiva.**



Fonte: Google Maps/ Dados da pesquisa (2023).

Apesar de ser um recorte da realidade, essa representação visual apresenta o que poderia ser uma sugestão de roteiro para que o turista pudesse passar pelos principais estabelecimentos gastronômicos da cidade. Contudo, essa possibilidade seria um tanto

quanto incomum aos turistas que frequentam a cidade, por alguns motivos: (i) alguns estabelecimentos não estão associados aos já consolidados pontos históricos e turísticos da cidade; (ii) essa representação possui níveis de dificuldade em relação a questões geográficas como o relevo e a distância entre os pontos (iii) dependendo das condições climáticas seria inviável sua execução a pé.

Porém, o ponto chave a ser observado é que dentre os locais mencionados pelos participantes que tiveram memórias afetivas despertadas, nem todos estavam situados no centro turístico. Na figura 2 foi possível observar locais extremamente afastados do centro histórico, enquanto espaço preferido pela maioria dos turistas por conta da logística e da comodidade.

Outro ponto a ser considerado é que os locais mais distantes poderiam estar associados: (i) a turistas que optaram por conhecer o 'lado B' da cidade, ou seja, ter uma experiência que não aparece nos panfletos e páginas de agências de viagem; ou (ii) terem sido levados por alguém que mora na cidade, como um amigo ou familiar. Desse modo, esta sugestão de roteiro serve para demonstrar que para além dos locais tradicionais e centralizados existem lugares capazes de despertar experiências afetivas por meio da gastronomia.

Apresenta-se a seguir alguns fragmentos que exemplificam e ao mesmo tempo corroboram a percepção que os visitantes detêm em relação às suas experiências a partir do contato com a culinária oferecida nos diferentes estabelecimentos:

*P1: “Acredito que em qualquer restaurante de Ouro Preto, na verdade talvez nos mais simples, onde vemos um restaurante familiar tentando agradar os seus clientes com as suas comidas favoritas. Com certeza você encontrará a culinária mineira ali”.*

*P2: “No meu ver, o centro de Ouro Preto possui muitos restaurantes e lanchonetes que foram capazes de despertar certas memórias”.*

*P3: “Qualquer restaurante de comida caseira é capaz de evocar memórias da minha infância e de minha avó”.*

Na fala dos entrevistados é possível perceber que quanto mais artesanal, mais natural (com produtos da roça) e caseira, maiores as chances em despertar alguma memória no turista. Em paralelo com a teoria apresentada, esses relatos proporcionam a reflexão, a respeito: (i) do local escolhido para comer; (ii) do modo de preparo e dos ingredientes

utilizados na produção dos pratos; (iii) a apresentação do estabelecimento e a disposição dos pratos e acompanhamentos, como por exemplo, um fogão a lenha aceso com fartas panelas de barro ou de ferro, decoração típica no ambiente, conferem a essa experiência gastronômica um grau de autenticidade.

Por último, cabe salientar que para além da cidade de Ouro Preto, diversas outras cidades mineiras oferecem diferentes pratos capazes, também, de despertar memórias afetivas em seus visitantes. Neste *hall* figuram, como exemplo, as cidades de Cachoeira Dourada com seu 'Legítimo Rocambole', Santo Antônio do Salto com sua cuca de banana e seu bolo de fubá com rapadura, entre outras. Mas, o destaque ficou para o distrito de São Bartolomeu com sua Goiabada Cascão, o qual foi enaltecido por um participante da pesquisa como sendo uma cidade que se destaca: "tanto pela culinária tradicional familiar, quanto pelo doce de goiabada que é uma herança local".

Dito isso, foi possível notar que as experiências gastronômicas estão associadas à capacidade de produzir e despertar memórias afetivas nos visitantes da cidade de Ouro Preto. Quando o imaginário da cozinha mineira e a mineiridade se fizeram presentes nos pratos típicos feitos e servidos demonstraram a capacidade em rememorar lembranças, momentos e pessoas tidas como especiais. Como efeito desse fenômeno, a hospitalidade e a comida mineira parecem nutrir tanto o corpo, quanto a alma dos visitantes.

## 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir dos levantamentos historiográficos cruzados com as percepções dos visitantes de Ouro Preto, foi possível notar o papel que a cozinha mineira desempenhou na constituição da identidade mineira, facilmente reconhecida em todo o território nacional. Visto que desde o século XVIII, a região de Ouro Preto enfrentou dificuldades com o abastecimento de alimentos devido à corrida do ouro, resultando em escassez e fome; seus habitantes aprenderam e aperfeiçoaram seus saberes e fazeres em relação aos recursos disponíveis. Assim, essa cultura alimentar esteve intrinsecamente ligada à história de formação do estado de Minas Gerais.

Uma culinária que foi influenciada pela combinação/mistura de saberes e sabores introduzidos pelos indígenas, pelos africanos e pelos portugueses. Essa base alimentar

composta principalmente por milho, se uniu a pratos como feijão tropeiro, angu, bolo de milho, entre outros. A ausência de sal, devido ao alto preço, também marcou a característica dessa cozinha.

Logo, a identidade mineira, ou “mineiridade”, associada a características como hospitalidade, desconfiança e/ou moderação, se perpetuou por meio de figuras icônicas e estereotipadas como um testemunho vivo de uma história que carrega em seus cidadãos a cultura e as tradições no modo de apresentação de pratos como o feijão tropeiro e o pão de queijo com café.

Ouro Preto, um destacado centro histórico e cultural, cuja gastronomia local reflete a influência da culinária tanto africana, quanto dos tropeiros; se apresenta enquanto um fenômeno que se constitui como uma via de mão dupla, em que de um lado, por meio de receitas tradicionais, possibilita aos seus residentes a transmissão das tradições familiares, seus saberes e fazeres, e consequente perpetuação de suas histórias. Por outro lado, a comida mineira ouropretana, possui a capacidade de despertar memórias afetivas em seus visitantes, conectando diferentes pessoas, com diferentes lugares, por meio de lembranças e identidade cultural construídas ao longo de vidas, mas (re)experienciadas em Ouro Preto.

Esse valor afetivo atribuído às memórias está relacionado com a já mencionada identificação social vivida. Esse turista que agora está inserido na realidade mineira associa os momentos entre seu passado carregado de lembranças e significados, com sua viagem atual. No futuro, esse turista ao vivenciar outras experiências relacionadas com qualquer gastronomia, além de rememorar sua lembrança pessoal terá também combinações relacionadas ao período em que experienciou Ouro Preto. Portanto, foi possível perceber, de forma geral, que a cozinha contribui com a produção de um repertório capaz de despertar memórias afetivas nos visitantes.

## REFERÊNCIAS

ABDALA, M. C. **A cozinha e a construção da imagem do mineiro**. 1994. Dissertação (Mestrado em Sociologia) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 1994.

ABDALA, M. C. Sabores da tradição. **Revista do Arquivo Público Mineiro**, n. 2, p. 119–129, 2006.

ARRUDA, M. A. N. **Mitologia da mineiridade: o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil**. 1986. Tese – Universidade de São Paulo, São Paulo, 1986.

BARDIN, L. **Análise de Conteúdo**. 3 reimp. da 1ed. São Paulo: Edições 70, 2011.

BATISTA, J. R.; BERTOLDO, M. C.; LAMOUNIER, M. A. T. Cozinha mineira e suas memórias gastronômicas: um resgate de nossas raízes. In: EMPRESA MUNICIPAL DE TURISMO DE BELO HORIZONTE - BELOTUR (org.). **Dos sabores aos saberes: discussões acerca da gastronomia em Belo Horizonte e Minas Gerais**. Belo Horizonte: Fundação Municipal De Cultura - FMC, 2019.

BOHRER, A. **Ouro Preto: História**. Prefeitura Municipal de Ouro Preto. Disponível em: <https://www.ouropreto.mg.gov.br/historia>, 2017.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 1. ed. São Paulo: Global Editora e Distribuidora Ltda, 2016.

CAVEDON, N. R.; FANTINEL, L. D.; ÁVILA, L. R. “o mate amargo e o doce de leite”: Entrecruzando as culturas regionais, locais e organizacionais nos mercados públicos de Porto Alegre e de Uberlândia. **Revista Gestão e Planejamento**, v. 11, n. 2, p. 157-175, 2010.

CUNHA, K. B.; OLIVEIRA, L. V. **A Gastronomia Enquanto Atrativo Turístico-Cultural**. 2009. TCC - Curso de Pós-Graduação em Geografia, Meio Ambiente e Turismo da Universidade Estadual de Goiás, Goiás, 2009.

FERNANDES, C. Gastronomy and tourism atlantic diet. In: CONGRESSO DE GASTRONOMIA DO MINHO, 14.; INTERNATIONAL GASTRONOMY CONGRESS, 2.; CONGRESSO LUSO-GALAICO, 3., 2003, Caminha. **Anais [...]**. Caminha: [s. n.], 2003. p. 78-88.

FERREIRA, M. R. **Degustando lembranças: os sabores e a conformação de vínculo com o lugar**. 2020. Tese - Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2020.

FERREIRA, M. R. “Lar doce lar” – A cozinha como centro afetivo da casa. **Geograficidade**, v. 11, n. 2, p. 73-86, 2021.

FRIEIRO, E. **Feijão, Angu E Couve: Ensaio sobre a comida dos mineiros**. 1. ed. Belo Horizonte: Itatiaia, 1982. (Coleção Reconquista do Brasil, v. 72).

GÂNDARA, J. M. G. Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: PANOSSO NETTO, A.; ANSARAH, M. G. R. (ed.). **Segmentação do Mercado Turístico: estudos, produtos e perspectivas**. Barueri: Manole, 2009. p. 179-196.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Editora Atlas, 2002.

GIMENES, M. H. S. G. Sentidos, sabores e cultura: a gastronomia como experiência sensorial e turística. In: TURISMO DE EXPERIÊNCIA. São Paulo: SENAC, 2010.

GONDAR, J. Memória individual, memória coletiva, memória social. **Revista Morpheus - Estudos Interdisciplinares em Memória Social**, v. 7, n. 13, 2008.

HORODYSKI, G. S.; MANOSSO, F. C.; GÂNDARA, J. M. G. O consumo de souvenirs e a experiência turística em Curitiba (PR). **Caderno Virtual de Turismo**, [s. l.], v. 12, n. 3, p. 323-342, 2012.

KOZINETTS, R. V. **Netnografia: realizando pesquisa etnográfica online**. 1. ed. Porto Alegre: Penso, 2014.

LAMOUNIER, M. A. T. A cozinha mineira e as técnicas culinárias do final do século XX até os dias atuais. **Revista Pensar Gastronomia**, [s. l.], v. 2, n. 1, 2014.

LAVILLE, C.; DIONNE, J. **A construção do Saber: Manual de metodologia da pesquisa em Ciências Humanas**. Porto Alegre; Belo Horizonte: Artmed; Editora UFMG, 1999.

LEEDY, P. D. **Practical research: planning and design**. 5th ed. New York, 1993.

MONTANARI, M. **Comida como Cultura**. São Paulo: Editora SENAC, 2008.

MOURÃO, N. M.; OLIVEIRA, A. C. C. Memória afetiva e o artesanato religioso em Minas Gerais. **Brazilian Journal of Development**, v. 7, n. 2, p. 14261-14278, 2021.

NORA, P. Mémoire collective. In: LE GOFF, J.; CHARTIER, R.; REVEL, J. (org.). **La nouvelle histoire**. Paris: [s. n.], 1978.

PEZZI, E.; SANTOS, R. J. A experiência turística e o turismo de experiência: aproximações entre a antropologia e o *marketing*. In: VII SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL, 2012, Caxias do Sul. **Turismo e paisagem: relação complexa**. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2012.

PIRES, M. C. Cozinha Mineira e Abastecimento Alimentar nos Campos de Vila Rica de Ouro Preto no século XVIII e início do século XIX. **História e Cultura**, v. 9, n. 2, p. 53-72, 2020.

PIRES, M. C. Das Viagens dos Cientistas no Século XIX aos Modernistas: a Mineiridade e o Despertar do Turismo das Cidades Históricas de Minas Gerais, Brasil. **Rosa dos Ventos**, [s. l.], v. 9, n. 3, p. 405-416, 2017.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Editora UFSC, 2004. (Didática).

RAIMUNDO, G. *et al.* A Geografia dos Sabores: Uma abordagem a rica culinária de Minas Gerais. In: 2º WORKSHOP DE GEOGRAFIA CULTURAL: DA CULTURA MATERIAL AO SIMBOLISMO CULTURAL, 2015, Alfenas. **Anais [...]**. Alfenas: [s. n.], 2015.

REIS, L. M. Mineiridade: identidade regional e ideologia. **Cadernos de História**, v. 9, n. 11, p. 89-98, 2007.

SAMPAIO, F. A gastronomia como produto turístico. **Exedra: Revista Científica**, n. 4, p. 119-134, 2010.

TORRES, D. A. R.; MARTINS, B. L.; RAPOSO, A. A. A relação entre a culinária mineira e o desenvolvimento de Minas Gerais no século XVIII. Belo Horizonte. **Anais [...]**. Belo Horizonte: [s. n.], [s. d.].

TUAN, Yi-Fu. **Topofilia: um estudo da percepção, atitudes e valores do meio ambiente**. tradução: Livia de Oliveira. 1. ed. Londrina: Eduel, 2015.